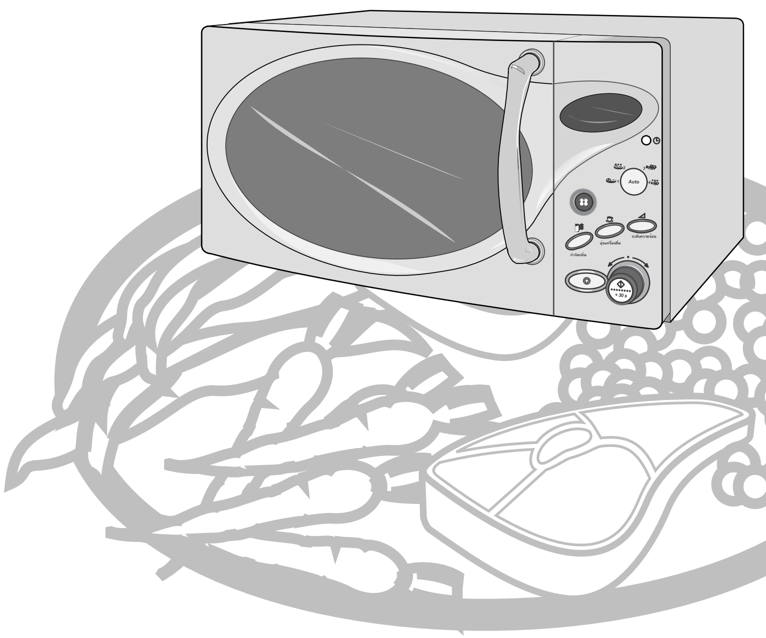
เตาอบไมโครเวฟ

คำแนะนำและคู่มือทำอาหารของผู้ใช้

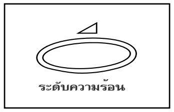
M1877N



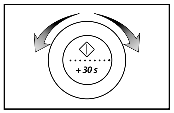
Code No.: DE68-01727H

คำสั่งใช้งานอย่างรวดเร็ว

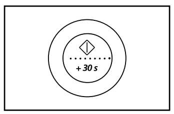
หากท่านต้องการทำอาหาร



1. วางอาหารในเตาอบ
   เลือกระดับความร้อนโดยกดปุ่ม ◺ หนึ่งครั้งหรือมากกว่า

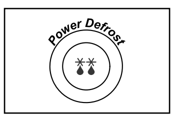


2. เลือกเวลาทำอาหารโดยหมุนที่ **ปุ่มหมุน** ตามต้องการ

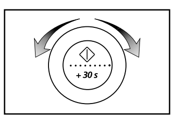


3. กดปุ่ม ◇
   ผล: เริ่มทำอาหาร
   เตาอบส่งเสียงบี๊พสี่ครั้งเมื่อทำอาหารเสร็จ

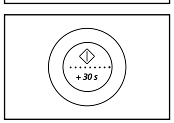
หากท่านต้องการละลายน้ำแข็งด้วยความร้อนอัตโนมัติ



1. วางอาหารแช่แข็งในเตาอบ
   กดปุ่ม **Power Defrost (ละลายน้ำแข็งด้วยความร้อน)**(⁂)

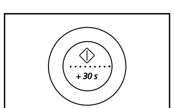


2. เลือกน้ำหนักโดยหมุนที่ **ปุ่มหมุน** ตามต้องการ



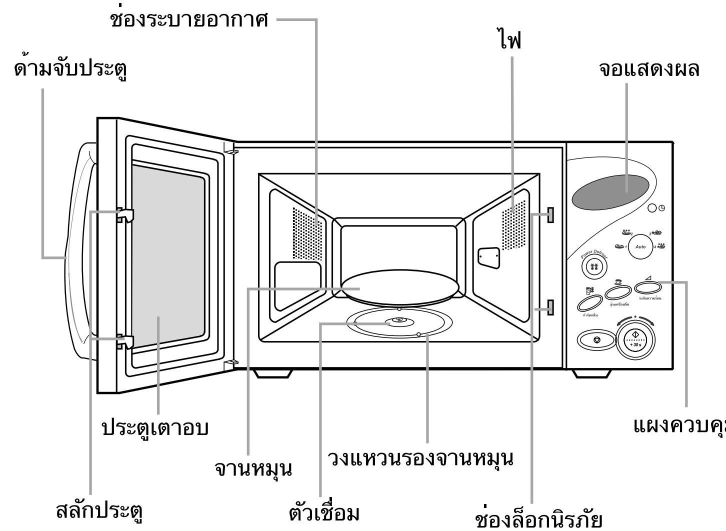
3. กดปุ่ม ◇

หากท่านต้องการเพิ่มเวลา

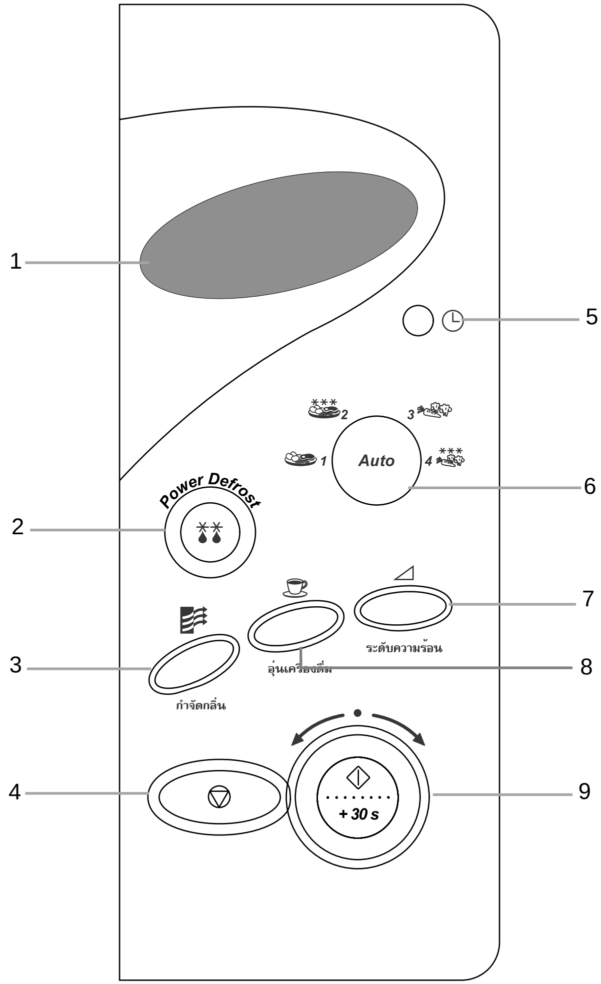


วางอาหารในเตาอบ
กดปุ่ม **+30s** หนึ่งครั้งขึ้นไปเพื่อเพิ่มเวลา 30 วินาทีในแต่ละครั้งที่กด

เตาอบ



แผงควบคุม

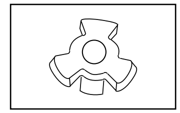


1. จอแสดงผล
2. ปุ่มละลายน้ำแข็ง
   ด้วยความร้อนอัตโนมัติ
3. ปุ่มกำจัดกลิ่น
4. ปุ่มหยุด /ยกเลิก
5. ปุ่มตั้งนาฬิกา
6. ปุ่มเลือกอุ่น/ทำอาหารอัตโนมัติ
7. ปุ่มตั้งระดับความร้อน
8. ปุ่มอุ่นทันที
9. ปุ่มหมุนเริ่มต้นการทำงาน

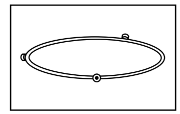
อุปกรณ์เสริม

TA

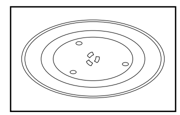
ท่านจะได้รับอุปกรณ์เสริมต่างๆ ซึ่งสามารถใช้ได้หลายวิธี ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับรุ่นของเตาอบที่ซื้อ



1. **ตัวเชื่อม** วางอยู่บนเพลามอเตอร์ที่พื้นของเตาอบ
   <u>วัตถุประสงค์:</u> ตัวเชื่อมจะหมุนจานหมุน



2. **วงแหวนรองจานหมุน** ต้องวางไว้ส่วนกลางของเตาอบ
   <u>วัตถุประสงค์:</u> วงแหวนรองจานหมุนจะรองรับจานหมุน



3. **จานหมุน** ต้องวางไว้บนวงแหวนรองจานหมุนโดยที่ให้ตรงกลางอยู่ตรงกับตัวเชื่อม
   <u>วัตถุประสงค์:</u> จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่ทำอาหารหลัก ซึ่งสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย

☛ ห้ามใช้งานเตาอบไมโครเวฟโดยไม่ใช้วงแหวนรองจานหมุนและจานหมุน

วิธีใช้หนังสือแนะนำนี้

TA

สำหรับท่านที่ได้ซื้อเตาอบไมโครเวฟ SAMSUNG คำแนะนำสำหรับผู้ใช้จะมีข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับการทำอาหารด้วยเตาอบไมโครเวฟ ดังนี้:

- *ข้อควรระวังในด้านความปลอดภัย*
- *อุปกรณ์เสริมและเครื่องครัวที่เหมาะสม*
- *เคล็ดลับที่มีประโยชน์เกี่ยวกับการทำอาหาร*

ด้านในมีการอธิบายการใช้งานอย่างง่ายๆ 3 หัวข้อ คือ:

- *การทำอาหาร*
- *การละลายน้ำแข็งด้วยความร้อนอัตโนมัติ*
- *การเพิ่มเวลาทำอาหาร*

ในช่วงตอนต้นของหนังสือ จะเป็นภาพของเตาอบและรวมทั้งแผงควบคุม ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญยิ่งสำหรับการที่จะช่วยให้ท่านใช้ปุ่มต่างๆ ได้อย่างง่ายดายยิ่งขึ้น

ขั้นตอนแต่ละขั้นใช้สัญลักษณ์สามแบบ คือ

☛	✉	↶↷
สิ่งสำคัญ	**หมายเหตุ**	**หมุน**

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการรับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

ท่านอาจได้รับพลังงานไมโครเวฟในระดับที่เป็นอันตราย หากไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังด้านความปลอดภัยดังต่อไปนี้

(a) ห้ามใช้งานเตาอบโดยไม่ปิดฝาหรือกีดขวางตัวล็อกนิรภัย (ล็อกของประตู) หรือแหย่สิ่งใดๆ ลงไปในช่อง ล็อกนิรภัย

(b) ห้ามวางวัตถุใดๆ ระหว่างประตูเตาอบและพื้นที่ด้านหน้าหรือปล่อยให้มีเศษอาหารหรือน้ำยาทำความสะอาดสะสมบริเวณพื้นผิวของตัวล็อค ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฝาปิดและพื้นผิวตัวผนึกของประตูสะอาดโดยเช็ดทำความสะอาดหลังการใช้ ครั้งแรกเช็ดด้วยผ้าเปียก จากนั้นเช็ดด้วยผ้าแห้งที่นุ่ม

(c) หากเตาอบได้รับความเสียหาย ห้ามใช้งานเตาอบจนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างเทคนิคที่สามารถให้บริการซ่อมแซมเตาอบไมโครเวฟและได้รับการฝึกอบรมจากผู้ผลิต ประตูเตาอบจะต้องปิดอย่างถูกต้องและไม่มีความเสียหายเกิดขึ้นที่:
(1) ประตู สลักประตู และพื้นผิวของตัวล็อค
(2) บานพับประตู(หักหรือหลวม)
(3) สายไฟ

(d) ห้ามเปลี่ยนแปลงหรือซ่อมแซมเตาอบเอง หากมิใช่ช่างเทคนิคที่สามารถให้บริการซ่อมแซมเตาอบไมโครเวฟและได้รับการฝึกอบรมจากผู้ผลิต

ข้อควรระวังในด้านความปลอดภัย

คำแนะนำในด้านความปลอดภัยที่สำคัญ
อ่านคำแนะนำนี้อย่างละเอียดและโปรดเก็บรักษาไว้
ก่อนทำอาหารหรือต้มของเหลวในเตาอบไมโครเวฟ
โปรดตรวจดูว่าได้ปฏิบัติตามข้อควรระวังในด้านความปลอดภัยต่อไปนี้

1. **ห้าม**ใช้เครื่องครัวโลหะที่มีลักษณะต่อไปนี้ ในเตาอบไมโครเวฟ:
   - ภาชนะโลหะ
   - ชุดจานชามที่มีขอบทองหรือเงิน
   - ไม้เสียบ ส้อม ฯลฯ

   เนื่องจาก: อาจเกิดไฟช็อตหรือประกายไฟขึ้นและทำให้เกิดความเสียหายต่อเตาอบ
2. **ห้ามอุ่น**:
   - ขวด กระปุก ภาชนะที่ปิดผนึกสุญญากาศหรือไม่มีอากาศผ่านเข้าไป

   เช่น กระปุกอาหารสำหรับทารก
   - อาหารที่ไม่มีอากาศผ่านเข้าไป

   เช่น ไข่ ถั่วที่มีเปลือก มะเขือเทศ

   เนื่องจาก: แรงดันที่เพิ่มขึ้นอาจทำให้ระเบิดได้

   ข้อแนะนำ: เปิดฝาและเจาะรูที่พื้นผิว ถุง ฯลฯ
3. **ห้าม**ใช้เตาอบไมโครเวฟเมื่อเตาอบว่าง

   เนื่องจาก: ผนังเตาอบอาจได้รับความเสียหาย

   ข้อแนะนำ: วางน้ำหนึ่งแก้วไว้ในเตาอบตลอดเวลา น้ำจะดูดซับคลื่นไมโครเวฟหากท่านตั้งเตาอบให้ทำงานโดยบังเอิญในขณะที่เตาอบว่าง
4. **ห้าม**ใช้ผ้าหรือกระดาษปิดช่องระบายอากาศด้านหลัง

   เนื่องจาก: ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟในขณะที่ลมร้อนพัดออกจากเตาอบ
5. ใช้ถุงมือสำหรับเตาอบ**เสมอ** เมื่อนำจานออกจากเตาอบ

   เนื่องจาก: จานบางประเภทจะดูดคลื่นไมโครเวฟและความร้อนมักจะถ่ายเทจากอากาศไปสู่จาน ทำให้จานเกิดความร้อน
6. **ห้าม**สัมผัสส่วนทำความร้อนหรือผนังเตาอบด้านใน

   เนื่องจาก: ผนังอาจร้อนจนทำให้เกิดแผลไหม้ได้แม้ภายหลังการทำอาหาร แม้ว่าจะดูคล้ายไม่ร้อนก็ตาม ห้ามปล่อยให้วัสดุติดไฟได้สัมผัสกับบริเวณด้านในของเตาอบ ปล่อยทิ้งไว้ให้เตาอบเย็นลง
7. เพื่อลดความเสี่ยงจากการเกิดไฟลุกไหม้ในเตาอบ:
   - ห้ามเก็บวัสดุติดไฟในเตาอบ
   - นำลวดออกจากถุงกระดาษหรือพลาสติก
   - ห้ามใช้เตาอบไมโครเวฟเพื่ออบหนังสือพิมพ์ให้แห้ง
   - หากเห็นควัน ให้ปิดฝาและปิดสวิตซ์หรือถอดปลั๊กไฟของเตาอบ
8. ระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นของเหลวและอาหารทารก
   - ปล่อยพักอย่างน้อย 20 วินา**ทีเสมอ**หลังจากปิดสวิตซ์เตาอบแล้วเพื่อให้อุณหภูมิกระจายสม่ำเสมอ
   - คนอาหารระหว่างการอุ่นหากจำเป็นและคนหลังจากอุ่นแล้วเสมอ
   - ระมัดระวังเมื่อหยิบจับภาชนะหลังการอุ่น หากภาชนะร้อนเกินไปอาจทำให้เกิดแผลไหม้ได้
   - อาจมีความเสี่ยงจากการเดือดที่ปะทุขึ้นในเวลาต่อมา
   - เพื่อป้องกันการเดือดที่ปะทุขึ้นในเวลาต่อมาและการพุพองที่อาจเกิดขึ้น ท่านควรวางช้อนพลาสติกหรือไม้คนแก้วลงในเครื่องดื่มและคนก่อน ระหว่างและหลังการอุ่น

   เนื่องจาก: ในการอุ่นของเหลว อาจถึงจุดเดือดช้า ซึ่งหมายความว่าการเดือดที่ปะทุอาจเกิดขึ้นหลังจากนำภาชนะออกจากเตาอบแล้วและทำให้ท่านเกิดแผลพุพองได้
   - ในกรณีที่เกิดแผลพุพอง โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาลดังนี้:
     * แช่แผลที่พองในน้ำเย็นอย่างน้อย 10 นาที
     * ปิดแผลด้วยผ้าพันแผลที่สะอาดและแห้ง
     * ห้ามทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่นใดๆ
   - **ห้าม**ใส่ของเหลวจนเต็มภาชนะและเลือกภาชนะที่ด้านบนกว้างกว่าด้านล่าง เพื่อป้องกันไม่ให้ของเหลวล้น ขวดที่มีคอขวดแคบอาจระเบิดได้หากร้อนเกินไป
   - ตรวจอุณหภูมิของอาหารทารกหรือนมก่อนป้อนให้ทารก**เสมอ**
   - **ห้าม**อุ่นขวดของทารกพร้อมจุกขวดนมเพราะขวดอาจระเบิดได้ หากร้อนเกินไป
9. ระวังมิให้สายไฟเกิดความเสียหาย
   - ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กไฟในน้ำและเก็บสายไฟให้ห่างจากพื้นผิวที่ได้รับความร้อน
   - ห้ามใช้เครื่องหากสายไฟหรือปลั๊กไฟได้รับความเสียหาย
10. ยืนห่างจากเตาอบหนึ่งช่วงแขนเมื่อเปิดฝา

    เนื่องจาก: ลมหรือไอร้อนที่ปล่อยออกมาอาจทำให้เกิดแผลพุพองได้
11. รักษาความสะอาดด้านในของเตาอบ

    เนื่องจาก: เศษอาหารหรือน้ำมันที่กระเด็นซึ่งติดอยู่กับผนังหรือพื้นของเตาอบ อาจทำความเสียหาย ทำให้สูญเสียและลดประสิทธิภาพของเตาอบ
12. ท่านอาจได้ยินเสียง แคร็กระหว่างการทำงาน (โดยเฉพาะเมื่อเตาอบละลายน้ำแข็ง)

    เนื่องจาก: เสียงนี้เป็นเสียงปกติเมื่อไฟฟ้าที่ส่งออกมาเปลี่ยนสภาพไป
13. เมื่อเตาอบไมโครเวฟทำงานโดยที่ไม่มีอาหารใดๆ ไฟฟ้าจะตัดโดยอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัย ท่านสามารถใช้งานได้เป็นปกติ หลังจากปล่อยพักเป็นเวลามากกว่า 30 นาที

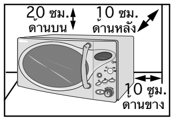
คำแนะนำในด้านความปลอดภัยที่สำคัญ
ระหว่างการทำอาหาร ควรดูในเตาอบเป็นระยะๆ เมื่ออุ่นหรือทำอาหารในภาชนะพลาสติก กระดาษ หรือวัสดุที่ไหม้ไฟได้และที่ใช้แล้วทิ้ง

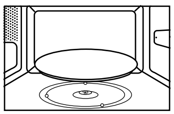
สิ่งสำคัญ
ห้ามมิให้เด็กเล็กใช้หรือเล่นเตาอบไมโครเวฟ
หรือปล่อยให้เด็กอยู่ใกล้กับเตาอบไมโครเวฟในขณะกำลังทำงานโดยไม่มีผู้อื่นดูแล ไม่ควรจะเก็บหรือซ่อนสิ่งที่เด็กสนใจไว้บนเตาอบ

TA

การติดตั้งเตาอบไมโครเวฟ

วางเตาอบบนพื้นผิวที่แบนราบซึ่งแข็งแรงพอที่จะรับน้ำหนักของเตาอบได้อย่างปลอดภัย





1. เมื่อติดตั้งเตาอบ ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีทางระบายอากาศที่พอเหมาะสำหรับเตาอบโดยปล่อยให้มีที่ว่างด้านหลังและด้านข้างอย่างน้อย 10 ซม.(4นิ้ว) และด้านบนของเตาอบอย่างน้อย 20 ซม. (8 นิ้ว)
2. นำวัสดุหีบห่อด้านในของเตาอบออกให้หมด ติดตั้งวงแหวนรองจานหมุนและจานหมุน ตรวจดูว่าจานหมุนหมุนได้อย่างอิสระ
3. เตาอบไมโครเวฟต้องตั้งในที่ซึ่งสามารถเสียบปลั๊กได้

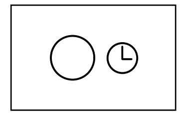
☞ **ห้าม** ขวางช่องอากาศ
เนื่องจากเตาอบอาจร้อนเกินไปและเครื่องจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ ซึ่งจะไม่สามารถใช้งานได้จนกระทั่งเย็นลงเพียงพอ

☞ เพื่อความปลอดภัยของท่าน ต่อสายไฟเข้ากับเต้าเสียบสายดิน 3 ตา 230 โวลท์ 50 เฮิร์ซ หากสายไฟของเครื่องได้รับความเสียหายต้องเปลี่ยน‡ªÁπสายพิเศษ (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106b, MOONSUNG EP-48E, HIGHT PROJECT H.P3) โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่าย,πท้องถิ่นของท่านเพื่อเปลี่ยนสายไฟ สายไฟของอิสราเอลคือ PENCON(ZD16A) แอฟริกาใต้คือ APEX LEADS SA16 และไนจีเรีย กาน่า เคนยาและสหรัฐอาหรับเอมิเรตคือ PENCON (UD13A1)

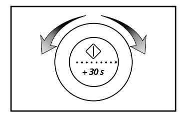
☞ **ห้าม**ติดตั้งเตาอบไมโครเวฟในสภาพแวดล้อมที่ร้อนหรือชื้น เช่นติดกับเตาอบ หรือเครื่องทำความร้อน
คุณสมบัติของสายไฟของเตาอบต้องได้มาตรฐานและสายต่อใดๆ ที่ใช้ต้องได้มาตรฐานเดียวกับสายไฟที่ให้ไว้กับเตาอบ
เช็ดภายในและแถบผนึกฝาปิดด้วยผ้าชื้นก่อนใช้เตาอบไมโครเวฟในครั้งแรก

การตั้งเวลา

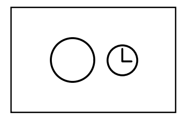
เตาอบไมโครเวฟมีนาฬิกาในตัว ซึ่งจะแสดงเวลาเป็นแบบ 24 ชั่วโมงหรือ 12 ชั่วโมง ท่านต้องตั้งนาฬิกาเมื่อ:
- *ติดตั้งเตาอบไมโครเวฟเป็นครั้งแรก*
- *หลังจากไฟฟ้าดับ*



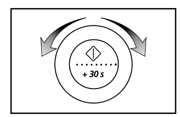
1. เพื่อแสดงเวลาใน.. กดปุ่ม ◷..
   แบบ 24 ชั่วโมง หนึ่งครั้ง
   แบบ 12 ชั่วโมง สองครั้ง



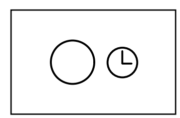
2. หมุนที่ **ปุ่มหมุน** เพื่อตั้งชั่วโมง



3. กดปุ่ม ◷



4. หมุนที่ **ปุ่มหมุน** เพื่อตั้งนาที



5. กดปุ่ม ◷

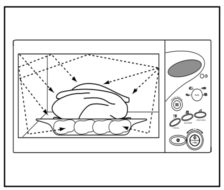
วิธีใช้เตาอบไมโครเวฟ

ไมโครเวฟเป็นคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าความถี่สูง พลังงานที่ปล่อยออกมาสามารถทำให้อาหารสุกหรืออุ่นได้โดยไม่ต้องเปลี่ยนรูปแบบหรือสีของอาหาร

ท่านสามารถใช้เตาอบไมโครเวฟเพื่อ:

- *ละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ*
- *อุ่นทันที*
- *ทำอาหาร/อุ่นอัตโนมัติ*
- *ทำอาหาร*

หลักการทำอาหาร



1. ไมโครเวฟซึ่งเกิดจากแมกนีตรอนจะกระจายเสมอกันในขณะที่อาหารหมุนอยู่บนจาน ดังนั้นอาหารจึงสุกเท่าๆ กัน
2. อาหารที่มีความลึกประมาณ 1 นิ้ว (2.5 ซม.) จะดูดซับไมโครเวฟ ดังนั้นการทำอาหารจะต่อเนื่องจากการที่ความร้อนกระจายไปภายในอาหาร
3. เวลาทำอาหารจะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับภาชนะที่ใช้และคุณสมบัติของอาหาร เช่น:
   - ปริมาณและความหนาแน่น
   - ปริมาณน้ำ
   - อุณหภูมิเริ่มต้น (แช่แข็งหรือไม่)

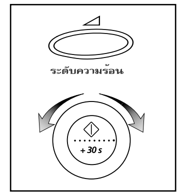
☛ เนื่องจากส่วนกลางของอาหารถูกทำให้สุกโดยการกระจายความร้อน การทำอาหารจะดำเนินต่อไปแม้เมื่อนำอาหารออกจากเตาอบแล้ว ดังนั้นจึงต้องปล่อยพักตามกำหนดไว้ในตำราอาหารและในหนังสือเล่มนี้เพื่อให้แน่ใจว่า:

- อาหารสุกเท่ากับตรงกลาง
- อาหารมีอุณหภูมิเท่ากันทั่วถึง

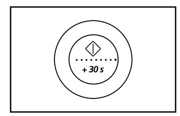
การตรวจว่าเตาอบทำงานได้อย่างถูกต้อง

ขั้นตอนง่ายๆ ต่อไปนี้จะช่วยในการตรวจสอบว่าเตาอบทำงานได้อย่างถูกต้องตลอดเวลา

ขั้นแรก วางน้ำหนึ่งชามบนจานหมุน



1. กดปุ่ม ◿ และตั้งเวลาไว้ 4-5 นาที โดยหมุน**ที่ปุ่มหมุน**ตามต้องการ



2. กดปุ่ม ◇
   <u>ผล:</u> น้ำควรจะเดือดเมื่อเตาอบทำงานไปแล้ว 4-5 นาที

✉ เตาอบจะต้องเสียบเข้ากับเต้าเสียบติดผนังที่เหมาะสม จานหมุนต้องอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง หากใช้ระดับความร้อนอื่นที่ไม่ใช่ระดับความร้อนสูงสุด จะต้องใช้เวลาในการต้มนานกว่าเดิม

TA

วิธีแก้ไขเมื่อเกิดปัญหาหรือข้อสงสัย

TA

หากเกิดปัญหาใดๆ ต่อไปนี้ ให้ลองใช้วิธีแก้ไขที่ระบุไว้

◆ สิ่งต่อไปนี้เป็นเรื่องปกติ
- เกิดไอน้ำภายในเตาอบ
- อากาศที่หมุนเวียนรอบฝาปิดและเตาอบด้านนอก
- มีการสะท้อนแสงรอบประตูและเตาด้านนอก
- ไอน้ำลอดออกจากประตูและช่องระบายอากาศ

◆ เตาอบไม่เริ่มทำงานเมื่อกดปุ่ม ⟐
- ปิดฝาสนิทหรือไม่

◆ อาหารไม่สุก
- ตั้งเวลาได้ถูกต้องและ/หรือกดปุ่ม ⟐ หรือไม่
- ปิดฝาแล้วหรือไม่
- มีการจ่ายกระแสไฟฟ้ามากเกินไปและทำให้ฟิวส์หรือเบรกเกอร์ระเบิดหรือไม่

◆ อาหารสุกเกินไปหรือดิบเกินไป
- เวลาทำอาหารตั้งไว้เหมาะสมกับชนิดของอาหารหรือไม่
- ระดับความร้อนเหมาะสมหรือไม่

◆ ประกายไฟและมีเสียงแคร็กภายในเตาอบ (เกิดประกายไฟ)
- ใช้จานที่มีขอบเป็นโลหะหรือไม่
- วางส้อมหรือเครื่องใช้โลหะอื่นๆ ไว้ในเตาอบหรือไม่
- ฟอยล์อลูมิเนียมอยู่ใกล้กับผนังด้านในเกินไปหรือไม่

◆ เตาอบทำให้เกิดคลื่นรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์
- อาจเกิดคลื่นรบกวนขึ้นเล็กน้อยกับโทรทัศน์หรือวิทยุเมื่อเตาอบทำงาน ซึ่งเป็นเรื่องปกติ เพื่อแก้ปัญหานี้ ติดตั้งเตาอบให้ห่างจากโทรทัศน์ วิทยุและเสาอากาศ
- หากไมโครโพรเซสเซอร์ของเตาอบตรวจพบคลื่นรบกวน อาจต้องตั้งจอแสดงผลใหม่ เพื่อแก้ปัญหานี้ ถอดปลั๊กไฟและเสียบปลั๊กใหม่ ตั้งเวลาอีกครั้ง

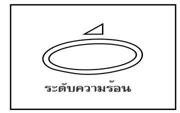
✉ หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำข้างต้นแล้วไม่สามารถแก้ปัญหาได้ โปรดติดต่อผู้แทนจำหน่ายในท้องถิ่นของท่านหรือฝ่ายบริการหลังการขายของ SAMSUNG

การทำอาหาร/การอุ่น

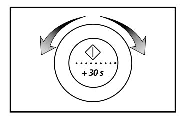
วิธีการทำอาหารหรืออุ่นอาหารมีขั้นตอนดังต่อไปนี้

ตรวจสอบเสมอเมื่อตั้งค่าการทำอาหารก่อนปล่อยให้เตาอบทำงานโดยไม่เฝ้าดู

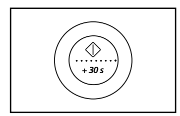
ขั้นแรก วางอาหารไว้ตรงกลางจานหมุน จากนั้นปิดฝา



1. กดปุ่ม ◿
<u>ผล:</u> 850วัตต์ (ระดับความร้อนสูงสุดในการทำอาหาร) จะปรากฏขึ้น:
เลือกระดับความร้อนที่เหมาะสมโดยกดปุ่ม ◿ อีกครั้งจนกระทั่งหน้าจอแสดงระดับไฟที่เหมาะสม ดูตารางระดับความร้อน



2. ตั้งเวลาทำอาหารโดยหมุนที่ **ปุ่มหมุน** ตามต้องการ



3. กดปุ่ม ⟐
<u>ผล:</u> ไฟเตาอบจะสว่างขึ้นและจานเริ่มหมุน เริ่มการทำอาหารและเมื่อเสร็จแล้ว เตาอบจะส่งเสียงบี๊พสี่ครั้ง

☛ **ห้าม**กดปุ่มทำงานเมื่อเตาอบว่าง

✉ หากต้องการอุ่นอาหารด้วยระดับความร้อนสูงสุด (850 วัตต์) เป็นเวลาสั้นๆ เพียงกดปุ่ม**+30s** ครั้งหนึ่งสำหรับเวลาทำอาหาร 30 วินาที เตาอบจะเริ่มทำงานทันที

ระดับความร้อน

ท่านสามารถเลือกระดับความร้อนดังต่อไปนี้

ระดับความร้อน	กำลังไฟ
สูง	850 วัตต์
สูงระดับกลาง	600 วัตต์
กลาง	450 วัตต์
ต่ำระดับกลาง	300 วัตต์
ละลายน้ำแข็ง	180 วัตต์
ต่ำ/อุ่น	100 วัตต์

✉ หากเลือกระดับความร้อนสูงขึ้น เวลาทำอาหารจะต้องลดลง

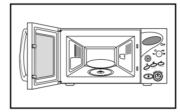
✉ หากเลือกระดับความร้อนต่ำลง เวลาทำอาหารจะต้องเพิ่มขึ้น

หากต้องการเพิ่มเวลาทำอาหารโดยหมุนที่ปุ่มหมุน

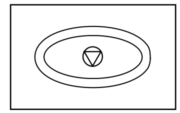
เวลา	เวลาที่เพิ่มขึ้น
ถึง 1 นาที	หน่วย: 5 วินาที
1 - 3 นาที	หน่วย: 10 วินาที
3 - 10 นาที	หน่วย: 30 วินาที
10 - 20 นาที	หน่วย: 1 นาที
20 - 40 นาที	หน่วย: 2 นาที
40 - 99 นาที	หน่วย: 5 นาที

การหยุดทำอาหาร

ท่านสามารถหยุดทำอาหารเมื่อใดก็ได้เพื่อดูลักษณะอาหาร



1. หากต้องการหยุดชั่วคราว เปิดฝาออก
<u>ผล:</u> การทำอาหารจะหยุดลง หากต้องการทำอาหารต่อไป ปิดฝาและกด ◇ อีกครั้ง



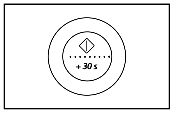
2. หากต้องการหยุดการทำงาน กดปุ่ม ⊙
<u>ผล:</u> การทำอาหารจะหยุดลง
หากต้องการยกเลิกการตั้งค่าการทำอาหาร กดปุ่ม **Cancel (ยกเลิก)** (⊙) อีกครั้ง

☛ ท่านสามารถยกเลิกการตั้งค่าใดๆ ก่อนที่จะเริ่มทำอาหารโดยกดปุ่ม **Cancel (ยกเลิก)** (⊙).

TA

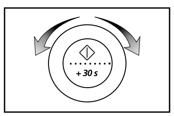
การเปลี่ยนเวลาที่ใช้ทำอาหาร

ท่านสามารถเพิ่มเวลาทำอาหารโดยกดปุ่ม +30s หนึ่งครั้งเพื่อเพิ่มเวลาครั้งละ 30 วินาที



กดปุ่ม **+30s** หนึ่งครั้งเพื่อเพิ่มเวลาครั้งละ 30 วินาที

✉ ท่านสามารถเปลี่ยนเวลาในระหว่างทำอาหารได้เมื่อเลือกโหมดไมโครเวฟหรืออุ่น/ทำอาหารอัตโนมัติ (Microwave or Auto Reheat/Cook) เท่านั้น



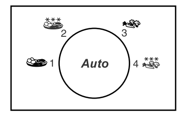
ระหว่างการทำอาหาร หากต้องการเพิ่มหรือลดเวลาที่ใช้ทำอาหาร หมุนที่ **ปุ่มหมุน** ไปทางขวาหรือซ้าย

การใช้คุณสมบัติการอุ่น/ทำอาหารอัตโนมัติ

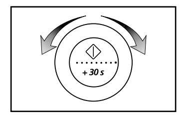
คุณสมบัติในการอุ่น/ทำอาหารอัตโนมัติมีเวลาทำอาหารที่ตั้งโปรแกรมไว้สี่แบบ ท่านไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาที่ใช้ทำอาหารหรือระดับความร้อน และสามารถปรับจำนวน

เสิร์ฟ,ดยหมุนที่ปุ่มหมุน

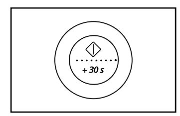
ขั้นแรก วางอาหารไว้ตรงกลางของจานหมุนและปิดฝา



1. เลือกชนิดของอาหารที่ทำโดยกดปุ่ม **Auto Reheat/Cook (Auto) (ปุ่มอุ่น/ทำอาหารอัตโนมัติ (อัตโนมัติ))** หนึ่งครั้งขึ้นไป



2. เลือกขนาดเสิร์ฟโดยหมุนที่ **ปุ่มหมุน (ดูตารางในหน้าต่อไป)**



3. กดปุ่ม ◇

   <u>ผล:</u> การทำอาหารเริ่มขึ้น เมื่อเสร็จแล้ว:
   1) เตาอบจะส่งเสียงบี๊พสี่ครั้ง
   2) เมื่อสิ้นสุดการทำงานจะมีสัญญาณเสียงบี๊พ 3 ครั้ง (นาทีละหนึ่งครั้ง)
   3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

✉ ใช้ภาชนะที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้เท่านั้น

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรม ปริมาณ เวลาปล่อยพักและคำแนะนำที่เหมาะสมสำหรับอุ่น&ทำอาหารอัตโนมัติ

ปุ่ม	อาหาร	ขนาดเสิร์ฟ	เวลาปล่อยพัก	คำแนะนำ
1	**อาหารสำเร็จรูป** (เย็น)	300-350กรัม 400-450กรัม	3นาที	วางจานเซเรมิคและปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับอาหารที่มีส่วนประกอบสามอย่าง (เช่น เนื้อกับซอส ผัก และเครื่องเคียงเช่นมันฝรั่ง ข้าว หรือพาสต้า)
2	**อาหารสำเร็จรูป** (แช่แข็ง)	300-350กรัม 400-450กรัม	4นาที	นำอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งออกมาและดูว่าเหมาะสำหรับไมโครเวฟหรือไม่ นำฟิล์มออกจากอาหารสำเร็จรูป วางอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งไว้ตรงกลาง โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งที่มีส่วนประกอบสามอย่าง (เช่นเนื้อกับซอส ผัก และเครื่องเคียงเช่นมันฝรั่ง ข้าว หรือพาสต้า)
3	**ผักสด**	100-150กรัม 200-250กรัม 300-350กรัม 400-450กรัม 500-550กรัม	3นาที	ชั่งผักหลังจากล้าง ทำความสะอาดและหั่นให้มีขนาดใกล้เคียงกัน วางผักในชามแก้วที่มีฝา เติมน้ำ 30 มล.(2 ช้อนโต๊ะ) เมื่อทำอาหาร 100-250 กรัม เติมน้ำ 450 มล.(3-4 ช้อนโต๊ะ) สำหรับอาหาร 300-550 กรัม คนหลังจากทำอาหาร
4	**ผักแช่แข็ง**	100-150กรัม 200-250กรัม 300-350กรัม 400-450กรัม 500-550กรัม	3-4นาที	ชั่งผักแช่แข็ง (-18 องศาเซลเซียส) และวางผักไว้ในชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดเหมาะสมพร้อมฝาเมื่อทำอาหาร 100-350 กรัม เติมน้ำ15 มล. (1ช้อนโต๊ะ) สำหรับอาหาร 400-550 กรัม เติมน้ำ 300 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) คนหลังจากทำอาหารและระหว่างปล่อยพัก โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับถั่ว ข้าวโพดหวาน บรอคโคลี่ ดอกกะหล่ำ และผักผสม เช่นถั่ว แครอท และดอกกะหล่ำ

การใช้คุณสมบัติอุ่นทันที

TA

ด้วยคุณสมบัติอุ่นทันที เวลาทำอาหารจะตั้งโดยอัตโนมัติ และไม่ต้องกดปุ่ม Start (เริ่มต้น) ท่านสามารถเปลี่ยนขนาดเสิร์ฟโดยกดปุ่มอุ่นทันทีที่เหมาะสมตามจำนวนครั้งที่ต้องการ

ขั้นแรก วางอาหารไว้ตรงกลางจานหมุนและปิดฝา



1. กดปุ่ม **Instant Reheat (☕)** ตามจำนวนครั้ง ที่ต้องการ
<u>ผล:</u> เครื่องเริ่มทำงานหลังจากกดปุ่มไปแล้ว 2 วินาที
เมื่อเสร็จแล้ว:
1) เตาอบจะส่งเสียงบิ๊พสี่ครั้ง
2) เมื่อสิ้นสุดการทำงานจะมีสัญญาณเสียงบิ๊พ 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

ตัวอย่าง: กดปุ่ม **Instant Reheat(☕)** หนึ่งครั้งเพื่ออุ่นกาแฟหนึ่งแก้ว ดูตารางหน้าต่อไป

✉ ใช้ภาชนะที่ใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

การตั้งอุ่นทันที

ตารางต่อไปนี้จะแสดงเวลาพัก ปริมาณ และคำแนะนำสำหรับโปรแกรมการอุ่นทันที (Instant Reheat Programme)

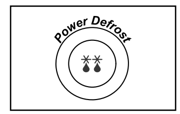
ปุ่ม	อาหาร	ขนาดเสิร์ฟ	เวลาพัก	คำแนะนำ
☕	**เครื่องดื่ม** (กาแฟ นม น้ำชา น้ำอุณหภูมิห้อง)	150 มล. (1 ถ้วย) 250 มล. (1 แก้ว)	1-2นาที	รินเครื่องดื่มใส่แก้วเซรามิคและอุ่นโดยไม่ต้องปิดฝา วางถ้วย (150 มล.) หรือแก้ว (250 มล.) ไว้ที่จุดกึ่งกลางของจานหมุน คนเบาๆ ก่อนและหลังเวลาพัก

การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งความร้อนอัตโนมัต‘

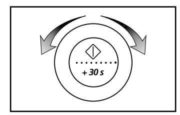
คุณสมบัติละลายน้ำแข็งความร้อนอัตโนมัติ (Auto Power Defrost) ทำให้สามารถละลายน้ำแข็งในเนื้อ เนื้อสัตว์ปีก หรือเนื้อปลาได้ เวลาการละลายน้ำแข็งและระดับความร้อนจะถูกตั้งโดยอัตโนมัติ

✉ ใช้จานที่ใช้ได้กับไมโครเวฟเท่านั้น

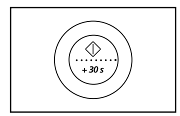
ขั้นแรก ให้วางอาหารแช่แข็งไว้ที่จุดกึ่งกลางของจานหมุน และปิดฝาเตาอบ



1. กดปุ่ม **Power Defrost (ละลายน้ำแข็ง)**(❄)
<u>ผล:</u> จะมีไฟสัญญาณต่อไปนี้แสดงขึ้น: ▯



2. เลือกน้ำหนักอาหารโดยการหมุนที่ **ปุ่มหมุน**
น้ำหนักอาหารสูงสุดที่ตั้งได้คือ 1500 ก.



3. กดปุ่ม ◇
<u>ผล:</u>
- ◆ เริ่มการละลายน้ำแข็ง
- ◆ เตาอบจะมีเสียงบิ๊พดังขึ้นเมื่อละลายน้ำแข็งไปได้ครึ่งหนึ่งเพื่อเตือนให้พลิกกลับอาหาร
- ◆ กดปุ่ม ◇ อีกครั้งเพื่อหยุดการละลายน้ำแข็ง

✉ นอกจากนี้ท่านยังสามารถละลายน้ำแข็งในอาหารได้ด้วยตนเอง โดยการเลือกฟังก์ชันทำอาหาร/อุ่นอาหาร (cooking/reheating) ด้วยไมโครเวฟและตั้งระดับความร้อนไว้ที่ 180 วัตต์ โปรดดูหัวข้อการทำอาหาร/อุ่นอาหารในหน้า 8 เพื่อทราบรายละเอียดเพิ่มเติม

การตั้งค่าละลายน้ำแข็งด้วยความร้อนอัตโนมัต‘

นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ทุกชนิดออกก่อนละลายน้ำแข็ง

วางอาหารแช่แข็งไว้บนจานหมุน

พลิกกลับอาหารเมื่อมีเสียงบี๊พจากเตาอบ

รักษาเวลาปล่อยพักให้สัมพันธ์กันหลังจากเสร็จสิ้นการละลายน้ำแข็งด้วยความร้อนอัตโนมัติ

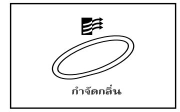
อาหาร	ปริมาณ	เวลาปล่อยพัก	คำแนะนำ
เนื้อ	200-1500ก.	20-60นาที	ห่อขอบไว้ด้วยอลูมิเนียมฟอยล์ พลิกกลับ
เนื้อสัตว์ปีก	200-1500ก.	20-60นาที	อาหาร เมื่อมีเสียงบี๊พจากเตาอบ
เนื้อปลา	200-1500ก.	20-50นาที	

✉ เลือกฟังก์ชันละลายน้ำแข็งโดยมีระดับความร้อน 180 วัตต์ หากต้องการละลายน้ำแข็งในอาหารด้วยตนเอง โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการละลายน้ำแข็งที่หน้า 20

การใช้คุณสมบัติกำจัดกลิ่น

ใช้คุณสมบัตินี้หลังจากทำอาหารที่มีกลิ่นหรือเมื่อมีควันมากภายในเตาอบ

ขั้นแรก ให้ทำความสะอาดภายในเตาอบ



กดปุ่ม **Deodorization**( ) **(กำจัดกลิ่น)** หลังจากที่ทำความสะอาดเสร็จเรียบร้อย ท่านจะได้ยินเสียงบี๊พสี่ครั้ง

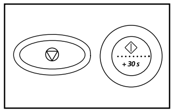
✉ เครื่องจะกำหนดเวลากำจัดกลิ่นไว้ 5 นาที และจะเพิ่มขึ้นครั้งละ 30 วินาทีเมื่อมีการกดปุ่ม**+30s**

✉ นอกจากนี้ ท่านยังสามารถปรับเวลากำจัดกลิ่นได้โดยการหมุนปุ่มหมุนไปทางขวาหรือซ้าย

✉ เวลาสูงสุดสำหรับการกำจัดกลิ่นคือ 15 นาที

การปิดเสียงบี๊พ

ท่านสามารถปิดเสียงบี๊พเตือนได้เมื่อต้องการ



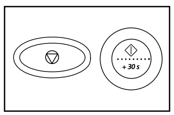
1. กดปุ่ม และ พร้อมกัน

<u>ผล:</u>

◆ จะมีไฟสัญญาณต่อไปนี้แสดงขึ้น



◆ เตาอบจะไม่ส่งเสียงบี๊พในแต่ละครั้งที่กดปุ่ม



2. กดปุ่ม และ พร้อมกันอีกครั้ง เพื่อเปิดเสียงบี๊พเหมือนเดิม

<u>ผล:</u>

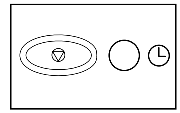
◆ จะมีไฟสัญญาณต่อไปนี้แสดงขึ้น



◆ เตาอบจะทำงานโดยมีเสียงบี๊พอีกครั้ง

การล็อคเตาไมโครเวฟเพื่อความปลอดภัย

เตาไมโครเวฟนี้มีโปรแกรมความปลอดภัยสำหรับเด็กเป็นพิเศษ (Child Safety programme) ซึ่งทำให้สามารถล็อคเตาอบได้ ดังนั้นเด็กหรือผู้ที่ไม่คุ้นเคยกับการใช้เตาอบนี้จะไม่สามารถเปิดการทำงานเตาอบได้โดยบังเอิญ



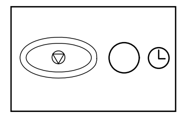
1. กดปุ่ม และ พร้อมกัน

<u>ผล:</u>

◆ เตาอบจะถูกล็อค (ไม่มีการเลือกฟังก์ชันใด)

◆ หน้าจอจะแสดง “L”





2. กดปุ่ม และ พร้อมกันอีกครั้ง เพื่อปลดล็อคเตาอบ

<u>ผล:</u> สามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ

คำแนะนำเกี่ยวกับภาชนะที่ใช้ทำอาหาร

ในการทำอาหารด้วยเตาอบไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถผ่านอาหารได้ โดยจานที่ใช้จะต้องไม่สะท้อนกลับหรือดูดซับคลื่นไว้

ดังนั้นจึงต้องใช้ความระมัดระวังในการเลือกภาชนะที่ใช้ทำอาหาร ควรเลือกภาชนะที่ใช้ทำอาหารที่มีเครื่องหมายแสดงว่า ใช้ได้กับเตาอบไมโครเวฟเท่านั้น

ตารางต่อไปนี้จะแสดงรายการภาชนะที่ใช้ทำอาหารหลายแบบ และแสดงว่าควรใช้กับเตาอบไมโครเวฟหรือไม่และใช้อย่างไร

ภาชนะที่ใช้ทำอาหาร	**ใช้ได้กับเตาอบไมโครเวฟ**	**ข้อแนะนำ**
อลูมิเนียมฟอยล์	✓ ✗	สามารถใช้ได้ในจำนวนน้อยเพื่อปิดบริเวณที่ไม่ต้องการให้สุกเกินไป อาจเกิดไฟช็อตได้หากฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังเตาอบเกินไปหรือใช้ฟอยล์มากเกินไป
จานสำหรับย่างอาหาร	✓	ห้ามอุ่นนานเกินกว่าแปดนาที
กระเบื้องเคลือบและดินเผา	✓	สามารถใช้ พอร์ซเลน เครื่องปั้นดินเผา เครื่องดินเผาเคลือบมัน และเครื่องเคลือบไชน่า หากไม่มีการแต่งขอบด้วยโลหะ
ภาชนะพลาสติกแบบใช้แล้วทิ้ง	✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุไว้ในจานประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของฟาสต์ฟูด		
• ภาชนะถ้วยโพลีสตีรีน	✓	ใช้อุ่นอาหารได้ หากอุ่นนานเกินไปอาจทำให้โพลีสตีรีนละลาย
• ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	✗	อาจทำให้ไฟลุก
• กระดาษรีไซเคิล	✗	อาจทำให้เกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว		
• ภาชนะที่ใช้ในเตาอบแล้วพร้อมวางบนโต๊ะ	✓	ใช้ได้ หากไม่มีการแต่งขอบด้วยโลหะ
• เครื่องแก้วเนื้อดี	✓	ใช้อุ่นอาหารหรือของเหลวได้ เครื่องแก้วเนื้อบางอาจแตกหรือร้าวหากอุ่นในทันที
• เหยือกแก้ว	✓	ต้องนำฝาออก เหมาะสำหรับอุ่นเท่านั้น
เครื่องโลหะ		
• จาน	✗	อาจทำให้เกิดประกายไฟหรือเกิดเปลวไฟ
• ถุงแช่แข็งที่มีลวดผูกรัดไว้	✗	
กระดาษ		
• จาน ถ้วย ผ้าเช็ดปากและกระดาษที่ใช้ในครัว	✓	ใช้ทำอาหารในเวลาสั้นๆ และอุ่นอาหาร นอกจากนี้ยังช่วยดูดซับความชื้น
• กระดาษรีไซเคิล	✗	อาจทำให้เกิดไฟช็อต
พลาสติก		
• ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะหากใช้เธอร์โมพลาสติกที่ทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจงอหรือเปลี่ยนสีเมื่ออยู่ในอุณหภูมิสูง ห้ามใช้พลาสติกเมลามีน
• ฟิล์ม	✓	สามารถใช้เพื่อคงความชื้นไว้ แต่ไม่ควรให้สัมผัสอาหาร โปรดระวังเมื่อดึงฟิล์มออกเนื่องจากไอร้อนจะออกมา
• ถุงแช่แข็ง	✓ ✗	เฉพาะถุงที่ต้มได้หรือทนความร้อนจากเตาอบได้เท่านั้น ควรจะเป็นแบบที่อากาศผ่านเข้าไม่ได้ ให้ใช้ส้อมจิ้มหากจำเป็น
กระดาษเคลือบไขหรือที่ไม่ซึมน้ำมัน	✓	สามารถใช้เพื่อคงความชื้นไว้ได้และป้องกันการกระเด็น

TA

ไมโครเวฟ

ตามจริงแล้ว คลื่นไมโครเวฟจะผ่านอาหารได้
ดูดซึมได้ด้วยส่วนที่เป็นน้ำ ไขมันและน้ำตาล
คลื่นไมโครเวฟทำให้โมเลกุลในอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว
การที่โมเลกุลเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วนี้ทำให้เกิดแรงเสียดทานและความร้อนขึ้น ซึ่งจะทำให้อาหารสุก

การทำอาหาร

ภาชนะในการทำอาหารสำหรับการทำอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ:
ภาชนะในการทำอาหารจะต้องให้คลื่นไมโครเวฟสามารถผ่านภาชนะได้มากที่สุด
โลหะเช่น สเตนเลส อลูมิเนียม และทองแดง
จะสะท้อนคลื่นไมโครเวฟ แต่คลื่นสามารถทะลุผ่านเซรามิค แก้ว พอร์ซเลน
พลาสติก กระดาษ และไม้ ดังนั้นอาหารในภาชนะโลหะจึงไม่สุก

อาหารที่เหมาะสำหรับการทำอาหารด้วยไมโครเวฟ:
อาหารที่เหมาะสำหรับการทำอาหารด้วยไมโครเวฟมีหลายชนิด
ได้แก่ผักสดหรือแช่แข็ง ผลไม้ เส้นพาสต้า ข้าว ธัญพืช ถั่ว ปลา และเนื้อ
นอกจากนี้ยังสามารถทำซอส คัสตาร์ด ซุป พุดดิ้งแบบนึ่ง อาหารหมักดอง
และผักผลไม้ดองได้ด้วยเตาอบไมโครเวฟ โดยรวมแล้ว
การทำอาหารด้วยเตาไมโครเวฟเหมาะที่สุดสำหรับอาหารทุกชนิดซึ่งปกติแล้ว
จะทำบนเตา เช่นการละลายเนยหรือช็อกโกแลต (ดูบทที่มีเคล็ดลับ
เทคนิค และคำแนะนำ)

การปิดภาชนะขณะทำอาหาร
การปิดภาชนะอาหารในระหว่างการทำอาหารเป็นสิ่งที่สำคัญยิ่ง
เนื่องจากน้ำที่ระเหยจะกลายเป็นไอน้ำและกระจายไปในระหว่างขั้นตอนการทำอาหาร
ท่านสามารถปิดอาหารได้หลายแบบ: เช่นปิดด้วยจานเซรามิค ฝาปิดพลาสติก
หรือฟิล์มที่เหมาะสำหรับใช้กับเตาไมโครเวฟ

เวลาพัก
หลักจากทำอาหารเสร็จเรียบร้อย
เวลาปล่อยพักก็เป็นสิ่งสำคัญเพื่อให้อุณหภูมิกระจายในอาหารได้ทั่วถึง

<u>คำแนะนำในการทำอาหารสำหรับผักแช่แข็ง</u>

ให้ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ที่เหมาะสมพร้อมฝา ทำอาหารโดยปิดฝาไว้และใช้เวลาต่ำสุด
โปรดดูตาราง ให้ปรุงอาหารในเตาต่อไปจนได้ตามลักษณะที่ท่านต้องการ
คนสองครั้งในระหว่างการทำอาหารและหนึ่งครั้งหลังทำเสร็จแล้ว เติมเกลือ
เครื่องเทศ หรือเนย หลังจากทำอาหารเสร็จ ปิดฝาไว้ในระหว่างช่วงเวลาพัก

อาหาร	ปริมาณ	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพัก (นาที)	คำแนะนำ
ผักโขม	150ก.	600วัตต์	5-6	2-3	เติมน้ำเย็นลงไป 15 มล. (1ช้อนโต๊ะ)
บร็อคโคลี	300ก.	600วัตต์	$8^1/_2$-$9^1/_2$	2-3	เติมน้ำเย็นลงไป 15 มล. (1ช้อนโต๊ะ)
ถั่วลันเตา	300ก.	600วัตต์	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	เติมน้ำเย็นลงไป 15 มล. (1ช้อนโต๊ะ)
ถั่วเขียว	300ก.	600วัตต์	9-10	2-3	เติมน้ำเย็นลงไป 15 มล. (1ช้อนโต๊ะ)
ผักรวม (แครอท/ถั่วลันเตา / ข้าวโพด)	300ก.	600วัตต์	$7^1/_2$-$8^1/_2$	2-3	เติมน้ำเย็นลงไป 15 มล. (1ช้อนโต๊ะ)
ผักรวม (แบบจีน)	300ก.	600วัตต์	8-9	2-3	เติมน้ำเย็นลงไป 15 มล. (1ช้อนโต๊ะ)

คำแนะนำในการทำอาหารสำหรับผักสด

ให้ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ที่เหมาะสมพร้อมฝา เติมน้ำเย็น 30-45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับผักทุก 250 ก. หากไม่มีการแนะนำปริมาณน้ำเป็นอย่างอื่น โปรดดูตาราง ทำอาหารโดยมีฝาปิดไว้โดยใช้เวลาต่ำสุด โปรดดูตาราง ให้ปรุงอาหารในเตาต่อไปเพื่อให้ได้ตามลักษณะที่ท่านต้องการ คนหนึ่งครั้งในระหว่างการทำอาหารและอีกหนึ่งครั้งหลังทำเสร็จแล้ว เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนย หลังจากทำอาหารเสร็จ ปิดฝาไว้ในระหว่างช่วงเวลาพัก3 นาที

คำแนะนำ: หั่นผักสดให้เป็นชิ้นขนาดเท่ากัน หากหั่นชิ้นเล็กจะยิ่งทำให้สุกเร็วขึ้น

ผักสดทั้งหมดควรทำให้สุกโดยใช้กำลังไฟสูงสุดของไมโครเวฟ (850 วัตต์)

อาหาร	ปริมาณ	เวลา (นาที)	เวลาพัก (นาที)	คำแนะนำ
บร็อคโคลี	250ก. 500ก.	4-4 1/2 7 1/2-8	3	เตรียมช่อขนาดเท่าๆ กัน จัดให้ก้านอยู่ตรงกลาง
กะหล่ำปลี	250ก.	5 1/2-6 1/2	3	เติมน้ำ 60-75 มล. (5-6 ช้อนโต๊ะ)
แครอท	250ก.	4 1/2-5	3	หั่นแครอทให้เป็นแว่นเท่าๆ กัน
ดอกกะหล่ำ	250ก. 500ก.	5-5 1/2 8 1/2-9	3	เตรียมช่อขนาดเท่าๆ กัน สำหรับช่อที่มีขนาดใหญ่ให้หั่นครึ่ง จัดให้ก้านอยู่ตรงกลาง
ซูคินี่	250ก.	3 1/2-4	3	หั่นซูคินี่เป็นแว่น เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) หรือเนยก้อนเล็กๆ หนึ่งก้อน ทำให้สุกจนกว่าจะนุ่ม
มะเขือ	250ก.	3 1/2-4	3	หั่นมะเขือเป็นแว่นและเล็กๆ และพรมด้วยน้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ
ต้นกระเทียม	250ก.	4 1/2-5	3	หั่นต้นกระเทียมเป็นแว่นหนาๆ
เห็ด	125ก. 250ก.	1 1/2-2 3-3 1/2	3	เตรียมเห็ดดอกเล็กๆ ทั้งดอกหรือหั่นเป็นแว่น ไม่ต้องเติมน้ำ พรมด้วยน้ำมะนาว ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย เทน้ำออกก่อนเสิร์ฟ
หัวหอม	250ก.	5 1/2-6	3	หั่นหัวหอมเป็นแว่นหรือหั่นครึ่ง เติมน้ำ 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
พริกไทย	250ก.	4 1/2-5	3	หั่นพริกไทยเป็นชิ้นเล็กๆ
มันฝรั่ง	250ก. 500ก.	4-5 7 1/2-8 1/2	3	ชั่งน้ำหนักมันฝรั่งที่ปอกเปลือกแล้วและ หั่นเป็นครึ่งหรือสี่ส่วนโดยมีขนาดเท่าๆ กัน
หัวผักกาด	250ก.	5-5 1/2	3	หั่นหัวผักกาดเป็นสี่เหลี่ยมลูกบาศก์เล็กๆ

คำแนะนำในการทำอาหารข้าวและเส้นพาสต้า

ข้าว: ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ที่เหมาะสมพร้อมฝา ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มขึ้นเป็นสองเท่าในระหว่างการหุง ให้หุงข้าวโดยปิดฝาไว้ หลังจากหุงเสร็จแล้ว ให้คนก่อนเวลาพักและเติมเกลือหรือเครื่องเทศและเนย
หมายเหตุ: ข้าวอาจจะดูดซึมน้ำไม่ได้หมดหลังจากหุงเสร็จ

เส้นพาสต้า: ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ เติมน้ำต้ม เกลือเล็กน้อยและคนให้ดี ต้มโดยปิดฝาไว้ คนเป็นครั้งคราวในระหว่างต้มและหลังต้ม ปิดฝาไว้ในระหว่างเวลาพักและจากนั้นเทน้ำออกให้หมด

อาหาร	ปริมาณ	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพัก (นาที)	คำแนะนำ
ข้าวขาว (หุง)	250ก.	850วัตต์	16 1/2-17 1/2	5	เติมน้ำเย็นลงไป 500 มล.
ข้าวแดง (หุง)	250ก.	850วัตต์	21 1/2-22 1/2	5	เติมน้ำเย็นลงไป 500 มล.
ข้าวแดง	250ก.	600วัตต์	21 1/2-22 1/2	10	เติมน้ำเย็นลงไป 600 มล.
ข้าวผสม (ข้าว + ข้าวอินเดีย)	250ก.	850วัตต์	17 1/2-18 1/2	5	เติมน้ำเย็นลงไป 500 มล.
ข้าวโพดผสม (ข้าว + ธัญพืช)	250ก.	850วัตต์	18 1/2-19 1/2	5	เติมน้ำเย็นลงไป 400 มล.
พาสต้า	250ก.	850วัตต์	11-12	5	เติมน้ำร้อนลงไป 1000 มล.

การอุ่น

เตาอบไมโครเวฟของท่านจะประหยัดเวลาได้มากกว่าใช้เตาอบธรรมดา
ตั้งระดับความร้อนและระยะเวลาในการทำงานตามตารางในหน้าถัดไป
เวลาในการทำงานถูกจัดให้สัมพันธ์กับอุณหภูมิห้องประมาณ +18 ถึง+20 องศา สำหรับอาหารที่เป็นของเหลวและ +5 ถึง +7 องศา สำหรับอาหารแช่เย็น

การจัดวางและการปิดครอบอาหาร
หลีกเลี่ยงการอุ่นอาหารชิ้นใหญ่ เช่น ข้อต่อของเนื้อติดกระดูก
ซึ่งภายนอกจะสุกเกินไปและแห้งก่อนส่วนกลางจะร้อนเต็มที่ การอุ่นอาหารชิ้นเล็กๆ
จะได้ผลดีกว่า

ระดับความร้อนและการคนอาหาร
อาหารบางชนิดสามารถอุ่นได้โดยใช้ความร้อน 850 วัตต์
ในขณะที่อาหารชนิดอื่นควรจะอุ่นโดยใช้ความร้อน 600 วัตต์ 450 วัตต์ หรือกระทั่ง
300 วัตต์ โปรดดูตารางเพื่อดูคำแนะนำ
โดยทั่วไปแล้วควรจะอุ่นอาหารโดยใช้ความร้อนระดับต่ำลง
หากอาหารมีลักษณะอ่อนนุ่ม มีปริมาณมากๆ
หรือเมื่ออุ่นแล้วเกิดความร้อนขึ้นได้อย่างรวดเร็ว (มินซ์พาย เป็นต้น)

คนอาหารให้ดีหรือพลิกกลับอาหารในระหว่างการอุ่นเพื่อให้ได้ผลดีที่สุด
เมื่อเป็นไปได้ ให้คนอาหารอีกครั้งก่อนเสิร์ฟ

โปรดระมัดระวังเมื่ออุ่นอาหารที่เป็นของเหลวและอาหารทารก
เพื่อป้องกันความร้อนปะทุขึ้นและอาจถูกลวกได้ ให้คนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น
ทิ้งอาหารไว้ในเตาไมโครเวฟก่อนในระหว่างเวลารอพัก
ขอแนะนำให้ใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วไว้ในอาหารที่เป็นของเหลว
ควรหลีกเลี่ยงการทำให้อาหารร้อนเกินไป (ซึ่งจะทำให้อาหารเสีย)
ควรจะใช้เวลาอุ่นให้น้อยไว้แล้วจึงเพิ่มเวลาอุ่น หากจำเป็น

การอุ่นและเวลาพัก
เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก ควรจะจดเวลาที่ใช้ไว้ เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

โปรดดูให้แน่ใจว่าอาหารที่อุ่นนั้นร้อนมากอย่างทั่วถึง

ปล่อยอาหารพักไว้ครู่หนึ่งหลังจากอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิกระจายออกทั่ว
แนะนำให้พักทิ้งไว้ประมาณ 2-4 นาท' นอกจากมีการแนะนำเป็นอย่างอื่นในตารางนี้

โปรดระมัดระวังเมื่ออุ่นอาหารที่เป็นของเหลวและอาหารทารก นอกจากนี้โปรดดูหัวข้อ
ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย

การอุ่นอาหารที่เป็นของเหลว

ปล่อยอาหารพักไว้อย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากเสร็จสิ้นการอบ
- เพื่อให้อุณหภูมิกระจายออกทั่ว คนอาหารในระหว่างการอุ่น หากจำเป็น
และคนหลังจากการอุ่นเสมอ เพื่อป้องกันความร้อนปะทุขึ้นและอาจเกิดการลวกได้
ท่านควรใส่ช้อนหรือแท่งแก้วไว้ในเครื่องดื่มและคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

การอุ่นอาหารทารก

อาหารทารก:
เทลงในจาน เซรามิคก้นลึก ใช้ฝาพลาสติกปิดไว้ คนให้ทั่วหลังอุ่น
ปล่อยพักไว้ 2-3 นาที ก่อนเสิร์ฟ คนอีกครั้งและตรวจสอบอุณหภูมิ
- อุณหภูมิการเสิร์ฟที่แนะนำคือ: ระหว่าง 30-40 องศาเซลเซียส

นมสำหรับทารก:
รินนมลงในขวดแก้วปลอดเชื้อ อุ่นโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุ่นขวดนมทารกโดยมีจุกนมอยู่
เนื่องจากขวดอาจระเบิดได้หากอุ่นร้อนเกินไป
เขย่าให้เข้ากันก่อนปล่อยพักและเขย่าอีกครั้งก่อนให้เด็กดื่ม
ตรวจสอบอุณหภูมินมหรืออาหารสำหรับทารกให้ดีทุกครั้งก่อนให้เด็กรับประทาน
อุณหภูมิการเสิร์ฟที่แนะนำคือ: 37 องศาเซลเซียส

หมายเหตุ:
- อาหารทารกจำเป็นจะต้องตรวจสอบให้ดีก่อนให้เด็กรับประทานเพื่อป้องกันการลวก
ใช้ระดับความร้อนและเวลาตามตารางต่อไปเป็นแนวทางในการอุ่นอาหาร

TA

การอุ่นอาหารและนมสำหรับทารก

ใช้ระดับความร้อนและเวลาตามตารางนี้เป็นแนวทางในการอุ่นอาหาร

อาหาร	ปริมาณ	กำลังไฟ	เวลา	เวลาพัก (นาที)	คำแนะนำ
อาหารทารก (ผัก + เนื้อ)	190ก.	600วัตต์	20-30 วินาที	2-3	เทอาหารลงในจานเซรามิคก้นลึก อุ่นโดยปิดฝาไว้ คนหลังจากอุ่น ปล่อยพักไว้ 2-3 นาที ก่อนเสิร์ฟ คนให้เข้ากันและตรวจสอบอุณหภูมิให้ดี
ข้าวโอ๊ตสำหรับทารก (ธัญพืช + นม + ผลไม้)	190ก.	600วัตต์	10-20 วินาที	2-3	เทอาหารลงในจานเซรามิคก้นลึก อุ่นโดยปิดฝาไว้ คนหลังจากอุ่น ปล่อยพักไว้ 2-3 นาที ก่อนเสิร์ฟ คนให้เข้ากันและตรวจสอบอุณหภูมิให้ดี
นมสำหรับทารก	100มล. 200มล.	300วัตต์	30-40 วินาที 50วินาที -1 นาที	2-3	คนหรือเขย่าให้เข้ากัน แล้วเทลงในขวดแก้วปลอดเชื้อ วางไว้ที่กึ่งกลางของจานหมุน อุ่นโดยเปิดฝาไว้ เขย่าให้เข้ากันและปล่อยพักไว้อย่างน้อย 2 นาที ก่อนเสิร์ฟ คนให้เข้ากันและตรวจสอบอุณหภูมิให้ดี

การอุ่นอาหารและอาหารที่เป็นของเหลว

ใช้ระดับความร้อนและเวลาตามตารางนี้เป็นแนวทางในการอุ่น

อาหาร	ปริมาณ	กำลังไฟ	เวลา (นาที)	เวลาพัก (นาที)	คำแนะนำ
เครื่องดื่ม (กาแฟ ชา น้ำที่อุณหภูมิห้อง)	150 มล. (1 ถ้วย) 250 มล. (1 แก้ว)	850วัตต์	$1\text{-}1^1/_2$ $1^1/_2\text{-}2$	1-2	รินลงในภาชนะเซรามิคและอุ่นโดยไม่ปิดฝา วางถ้วย (150 มล.) หรือแก้ว (250 มล.) ไว้ที่จุดกึ่งกลางของจานหมุน คนให้เข้ากันก่อนและหลังเวลาพัก
ซุป (แช่เย็น)	250ก. 450ก.	850วัตต์	$2^1/_2\text{-}3$ $3^1/_2\text{-}4$	2-3	เทลงในจานเซรามิคก้นลึก ใช้ฝาพลาสติกปิดไว้ คนให้เข้ากันก่อนอุ่น คนอีกครั้งก่อนเสิร์ฟ
สตูว์ (แช่เย็น)	350ก.	600วัตต์	$5^1/_2\text{-}6^1/_2$	2-3	ใส่สตูว์ลงในจานเซรามิคก้นลึก ใช้ฝาพลาสติกปิดไว้ คนเป็นบางครั้งในระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนปล่อยพักและเสิร์ฟ
เส้นพาสต้าที่มีซอส (แช่เย็น)	350ก.	600วัตต์	$4^1/_2\text{-}5^1/_2$	3	ใส่เส้นพาสต้า (เช่นสปาเก็ตตี้หรือเส้นหมี่) ลงในจานเซรามิคแบบแบน ใช้ฟิล์มสำหรับไมโครเวฟปิดไว้ คนให้ดีก่อนเสิร์ฟ
พาสต้าแบบมีไส้ที่มีซอส (แช่เย็น)	350ก.	600วัตต์	5-6	3	ใส่พาสต้าแบบมีไส้ (เช่นราวิโอลี หรือทอร์เทลลินี) ลงในจานเซรามิคก้นลึก ใช้ฝาพลาสติกปิดไว้ คนเป็นบางครั้งในระหว่างการอุ่นและคนอีกครั้งก่อนปล่อยพักและเสิร์ฟ
อาหารจานหลัก (แช่เย็น)	350ก. 450ก.	600วัตต์	$5^1/_2\text{-}6^1/_2$ $6^1/_2\text{-}7^1/_2$	3	วางอาหารแช่เย็น 2-3 อย่างไว้บนจานเซรามิค ใช้ฟิล์มสำหรับไมโครเวฟปิดไว้

TA

การละลายน้ำแข็ง
เตาไมโครเวฟสามารถละลายอาหารแช่แข็งได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยจะค่อยๆ ละลาย น้ำแข็งทีละน้อยด้วยเวลาอันสั้น ซึ่งเป็นข้อดีอย่างมากหากมีแขก ที่ไม่ได้นัดหมาย มาโดยกะทันหัน

เนื้อสัตว์ปีกแช่แข็งจะต้องละลายทั่วถึงก่อนนำไปทำอาหาร
ให้นำโลหะที่ผูกออกและนำเนื้อสัตว์ปีกออกจากห่อเพื่อให้น้ำที่ละลายไหลออกได้

วางอาหารแช่แข็งไว้บนจานโดยไม่ต้องปิด พลิกกลับเมื่อละลายไปได้ครึ่งหนึ่ง
เทน้ำที่ละลายออกและนำเครื่องในออกให้เร็วที่สุด
ตรวจสอบอาหารเป็นบางครั้งเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารยังไม่อุ่น
หากอาหารส่วนที่เล็กและบางเริ่มจะอุ่นขึ้น ท่านสามารถใช้อลูมิเนียมฟอยล์แถบเล็กๆ ห่อป้องกันไว้ในระหว่างการละลายน้ำแข็ง

หากผิวด้านนอกของเนื้อสัตว์ปีกเริ่มอุ่นขึ้น ให้หยุดการละลายน้ำแข็งและปล่อยพักไว้ 20 นาทีก่อนดำเนินการต่อไป
ปล่อยเนื้อปลา เนื้อวัว และเนื้อสัตว์ปีกพักไว้ก่อนเพื่อละลายน้ำแข็งให้เสร็จ
เวลาปล่อยพักสำหรับการละลายน้ำแข็งให้เสร็จจะแตกต่างกันไป
ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปริมาณที่ละลายน้ำแข็ง โปรดดูตารางด้านล่างนี้

คำแนะนำ: อาหารที่มีลักษณะแบนจะละลายน้ำแข็งได้ดีกว่าอาหารชิ้นที่หนา และอาหารปริมาณน้อยๆ จะใช้เวลาน้อยกว่าอาหารปริมาณมาก

สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิประมาณ -18 ถึง -20 องศาเซลเซียส ให้ใช้ตารางต่อไปนี้เป็นแนวทาง

ควรละลายอาหารแช่แข็งโดยใช้ระดับความร้อน 180 วัตต์

อาหาร	ปริมาณ	เวลา (นาที)	เวลาพัก (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อ				
เนื้อวัวสับ	250ก. 500ก.	$5^1/_2$-$6^1/_2$ 13-14	10-20	วางเนื้อไว้บนจานเซรามิคแบน ห่อขอบบางๆ ไว้ด้วยอลูมิเนียมฟอยล์ กลับด้านเมื่อผ่านครึ่งเวลาการทำงานแรก
สเต๊กหมู	250ก.	$6^1/_2$-$7^1/_2$		
เนื้อสัตว์ปีก				
ไก่ชิ้น	500ก. (2 ชิ้น)	$13^1/_2$- $14^1/_2$	15-40	ขั้นแรก ให้วางไก่ชิ้นโดยคว่ำด้านที่เป็นหนังลงก่อน สำหรับไก่ทั้งตัวให้วางส่วนอกลงก่อน
ไก่ทั้งตัว	950ก.	26-28		วางบนจานเซรามิคแบน ห่อส่วนที่บางๆ เช่นปีก และปลายต่างๆ ไว้ด้วยอลูมิเนียมฟอยล์ กลับด้านเมื่อผ่านครึ่งเวลาการทำงานแรก
ปลา				
แผ่นเนื้อปลา	200ก. (2ชิ้น) 400ก. (4ชิ้น)	6-7 12-13	5-20	วางปลาแช่แข็งไว้ที่กึ่งกลางของจานเซรามิ§แบπ จัดส่วนที่บางไว้ใต้ส่วนที่หนา ห่อส่วนท้าย ไว้ด้วยอลูมิเนียม ฟอยล์ กลับด้านเมื่อผ่านครึ่งเวลาการทำงานแรก
ผลไม้				
ผลเบอร์รี่	250ก.	$5^1/_2$-$6^1/_2$	5-10	จัดเรียงผลไม้ไว้บน จาน ตื้นกลม (ขนาดใหญ่)
ขนมปัง				
ขนมปังแถว (แต่ละชิ้นหนัก 50 ก)	2ชิ้น 4ชิ้น	$1^1/_2$-2 3-$3^1/_2$	5-10	จัดวางขนมปังแถวไว้เป็นวงกลมหรือวางแผ่นขนมปังไว้ตามแนวนอนบนกระดาษซับ กลับด้านเมื่อผ่านครึ่งเวลาการทำงานแรก
ขนมปังปิ้ง/แซนวิช	250ก. 500ก.	4-$4^1/_2$ 9-11		
ขนมปังเยอรมัน (ข้าวสาลี + แป้งข้าวไรย์)				

คำแนะนำในการทำอาหาร(ต่อ)

เคล็ดลับพิเศษ

การละลายเนย
ใส่เนย 50 ก. ไว้ในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ใช้ฝาพลาสติกปิดไว้ อุ่น 30-40 วินาที โดยใช้ไฟ 850 วัตต์ จนกว่าเนยจะละลาย

การละลายช็อกโกแลต
ใส่ช็อกโกแลต 100 ก. ไว้ในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก อุ่น 3-5 นาที โดยใช้ไฟ 450 วัตต์ จนกว่าช็อกโกแลตจะละลาย คนหนึ่งครั้งหรือสองครั้งในระหว่างการละลาย ใช้ถุงมือจับเมื่อนำออกมา

การละลายวุ้น
ใส่วุ้น 20กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก อุ่น 20-30 วินาที โดยใช้ไฟ 300 วัตต์ จนกว่าน้ำผึ้งจะละลาย

การละลายน้ำผึ้งที่ตกผลึก
ใส่แผ่นเจลาตินแห้ง (10ก.) ในน้ำเย็น 5 นาที จากนั้นนำใส่ ชามแก้วไพเร็กซ์ ขนาดเล็ก อุ่น 1 นาที โดยใช้ไฟ 300 วัตต์
คนหลังจากที่ละลาย

การทำน้ำเชื่อม/ไอซิ่ง (สำหรับเค้กและกาโต้)
ผสมน้ำเชื่อมสำเร็จ (ประมาณ 14 ก.) โดยใช้น้ำตาล 40 ก. และน้ำเย็น 250 มล. ทำในชามแก้วไพเร็กซ์โดยไม่ปิดฝา $3^1/_2$ ถึง $4^1/_2$ นาที โดยใช้ไฟ 850 วัตต์ จนกว่าน้ำเชื่อม/ไอซิ่ง จะใส คนสองครั้งในระหว่างการทำ

การทำแยม
ใส่ผลไม้ 600 ก. (เช่น เบอร์รี่หลายชนิด) ลงในชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดเหมาะสมโดยมีฝาปิด เติมน้ำตาลเพื่อถนอมอาหาร 300 ก. และคนให้เข้ากัน ทำให้สุกโดยปิดฝาไว้ 10-12 นาที โดยใช้ไฟ 850 วัตต์
คนหลายๆ ครั้งในระหว่างการทำ เทลงในขวดโหลแก้ว พักเปิดฝาไว้5 นาที

การทำพุดดิ้ง
ผสมแป้งพุดดิ้งกับน้ำตาลและนม 500 มล. ตามคำแนะนำของผู้ผลิตและคนให้เข้ากัน ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดเหมาะสมมีฝาปิด ทำให้สุกโดยปิดฝาไว้ $6^1/_2$ ถึง $7^1/_2$ นาที โดยใช้ไฟ 850 วัตต์
คนหลายๆ ครั้งในระหว่างการทำ

อัลมอนด์คั่วฝาน
วางอัลมอนด์ 30 ก. กระจายให้ทั่วบนจานเซรามิคขนาดกลาง คนหลายๆ ครั้งในระหว่างการคั่ว $3^1/_2$ - $4^1/_2$ นาที โดยใช้ไฟ 600 วัตต์ ปล่อยพักไว้ในเตาอบ 2-3 นาที ใช้ถุงมือจับเมื่อนำออกมา

การทำความสะอาดเตาอบไมโครเวฟ

TA

ควรจะทำความสะอาดส่วนต่างๆ ของเตาไมโครเวฟต่อไปนี้เป็นประจำ เพื่อป้องกันการสะสมของคราบไขมันและเศษอาหาร:

- *พื้นผิวภายในและภายนอก*
- *ประตูและสลักประตู*
- *จานหมุนและวงแหวนรองจานหมุน*

☛ ควรมั่นใจว่าผิวขอบประตูสะอาดอยู่เสมอและปิดประตูอย่างถูกต้อง และควรปิดเครื่องก่อนทำความสะอาดทุกครั้ง

1. ทำความสะอาดผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่มและน้ำสบู่อุ่นๆ จากนั้นเช็ดออกให้แห้ง
2. เช็ดรอยกระเด็นหรือคราบไขมันที่ผิวด้านในหรือที่แกนหมุนออกด้วยผ้าชุบน้ำสบู่ จากนั้นเช็ดออกให้แห้ง
3. เมื่อต้องการทำความสะอาดเศษอาหารที่ติดอยู่ให้ออกโดยง่าย หรือกำจัดกลิ่น ให้วางมะนาวเจือจางหนึ่งถ้วย ไว้บนจานหมุนและทำให้ร้อนสิบนาทีด้วยระดับความร้อนสูงสุด
4. จานหมุนแก้วสามารถใช้กับเครื่องล้างจานได้

☛ **ห้าม**ทำให้น้ำกระเด็นถูกช่องอากาศ
ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่กัดกร่อนหรือสารเคมีทำละลาย
โปรดระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อทำความสะอาดสลักประตู เพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่มีเศษอาหารที่:
- สะสมอยู่
- ทำให้ประตูปิดได้ไม่สนิท

TA

การเก็บรักษาและซ่อมบำรุงเตาอบไมโครเวฟ

ควรศึกษาข้อควรระวังเพื่อเป็นแนวทางในการเก็บรักษาและซ่อมบำรุง

ห้ามใช้เตาอบหากประตูหรือสลักประตูเสียหายดังนี้ :

- *บานพับหัก*
- *สลักเสื่อมสภาพ*
- *ตัวเครื่องบุบหรือเสียหาย*

ควรใช้ช่างผู้ชำนาญเท่านั้นเป็นผู้ดำเนินการซ่อมแซม

☛ **ห้าม**ถอดฝาครอบด้านนอกออกจากเตาอบ หากเตาอบเกิดข้อบกพร่องและจำเป็นต้องซ่อม หรือท่านไม่แน่ใจในสภาพของเตา:

- ให้ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบที่ผนัง
- ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายที่ใกล้ที่สุด

✉ หากท่านต้องการจัดเก็บเตาอบไว้ที่อื่นชั่วคราว ให้เลือกสถานที่ที่แห้งและไม่มีฝุ่น

- **สาเหตุ:** ฝุ่นและความชื้นอาจทำให้เกิดผลเสียกับชิ้นส่วนการทำงานในเตาอบ

✉ เตาอบไมโครเวฟนี้ถูกออกแบบเพื่อการใช้งานในบ้าน

ลักษณะจำเพาะทางเทคนิค

SAMSUNG มุ่งมั่นที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ ทั้งรายละเอียดจำเพาะในการออกแบบและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้เหล่านี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

รุ่น	**M1877N**
แหล่งจ่ายไฟ	230โวลต์ ~ 50 Hz
การใช้ไฟ ไมโครเวฟ	 1250 วัตต์
กำลังไฟที่กระจายออก	100 วัตต์ / 850 วัตต์ (IEC-705)
คลื่นความถี่ในการทำงาน	2450 MHz
แม็กนีตรอน	OM75P(31)
วิธีระบายความร้อน	มอเตอร์พัดลมระบายความร้อน
ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก) ภายนอก ภายในเตาอบ	 489 x 275 x 397 มม. 330 x 211 x 329 มม.
ปริมาตร	23 ลิตร
น้ำหนักสุทธิ	 ประมาณ 13.5 กก.

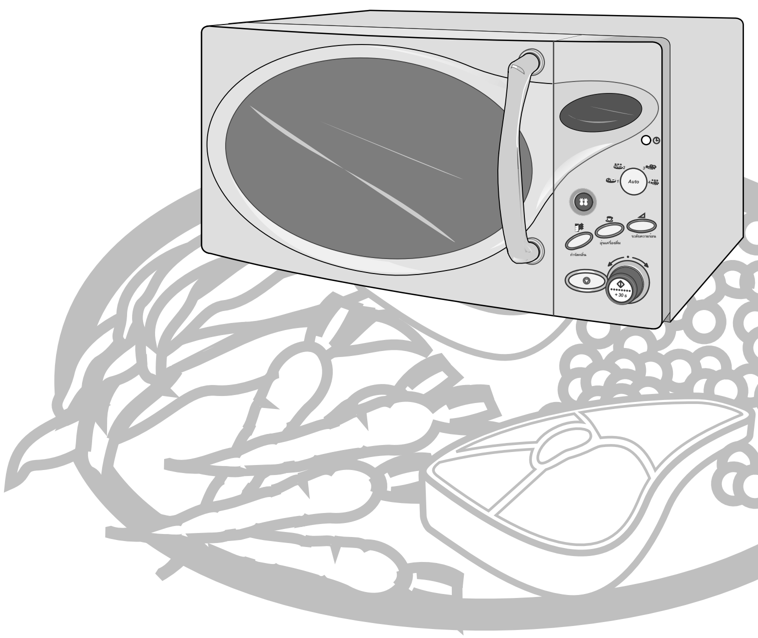
SAMSUNG ELECTRONICS

SAMSUNG

MICROWAVE OVEN

Owner’s Instructions and Cooking Guide

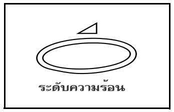
M1877N

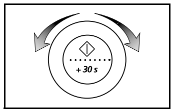


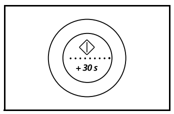
Quick Look-up Guide

GB

If you want to cook some food





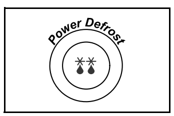


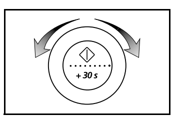
1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the ◿ button once or more times.

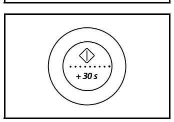
2. Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.

3. Press the ◇ button.
<u>Result :</u> Cooking starts.
The oven beeps four times when cooking is over.

If you want to auto power defrost some food





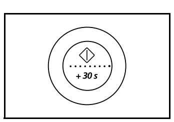


1. Place the frozen food in the oven.
Press the **Power Defrost** (⁂) button.

2. Select the weight by turning the **dial knob** as required.

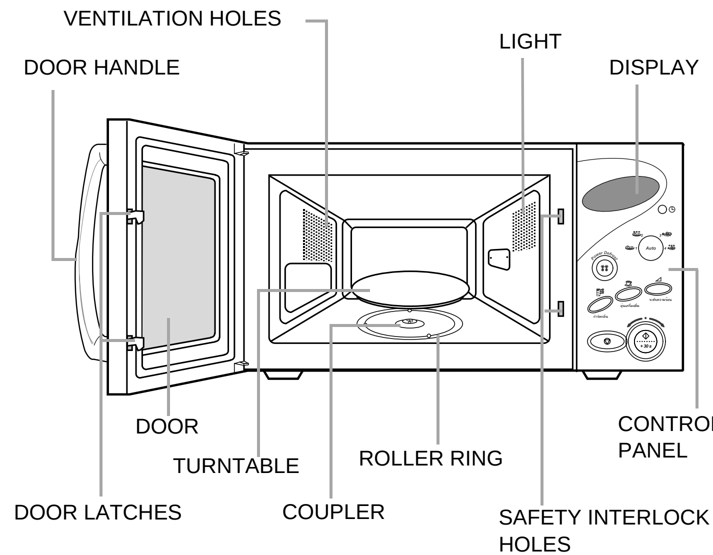
3. Press the ◇ button.

If you want to add an extra minute

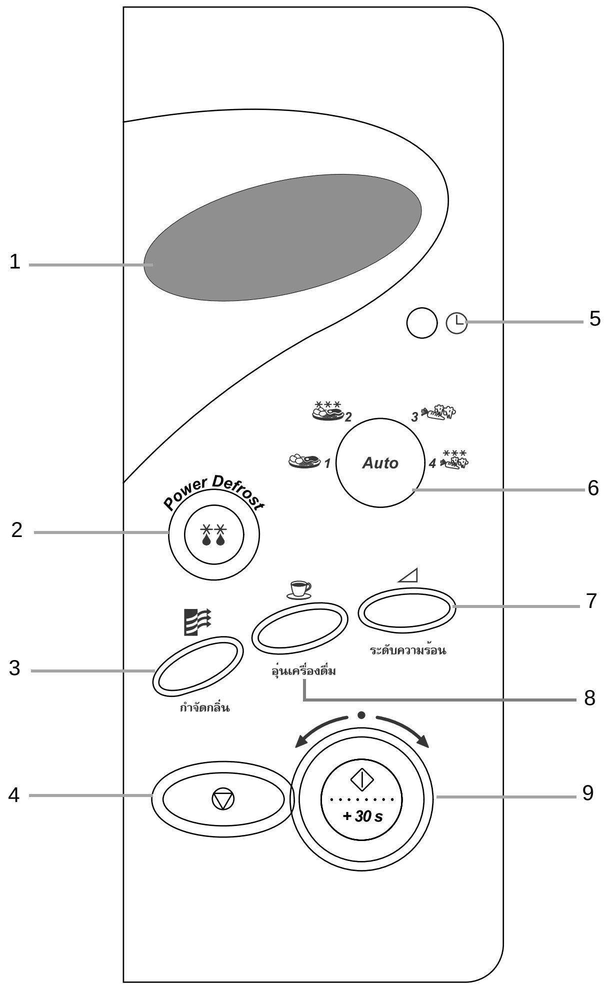


Leave the food in the oven.
Press **+ 30s** button once or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

Oven



Control Panel

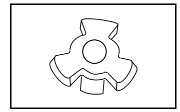


1. DISPLAY
2. AUTO POWER DEFROST BUTTON
3. DEODORIZATION BUTTON
4. STOP/CANCEL BUTTON
5. CLOCK SETTING
6. AUTO REHEAT/COOK SELECTION
7. POWER LEVEL SETTING
8. INSTANT REHEAT BUTTON
9. START DIAL KNOB

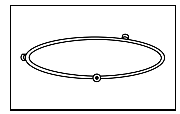
Accessories

GB

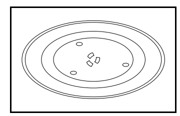
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.
   <u>Purpose :</u> The coupler rotates the turntable.



2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.
   <u>Purpose :</u> The roller ring supports the turntable.



3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
   <u>Purpose :</u> The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Using this Instruction Booklet

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining three basic cooking operations:

- ***Cooking food***
- ***Auto power defrosting of food***
- ***Adding extra cooking time***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use three different symbols.

Important **Note** **Turn**

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door, door seals and sealing surfaces
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) Power cable

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

Important Safety Instructions.

Read Carefully and keep for future reference.

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1. **DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:
- Metallic containers
- Dinnerware with gold or silver trimmings
- Skewers, forks, etc.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

2. **DO NOT** heat:
- Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers

Ex) Baby food jars
- Airtight food.

Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

Reason: The increase in pressure may cause them to explode.
Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.

3. **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.
Reason: The oven walls may be damaged.
Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.

4. **DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.
Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.

5. **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.
Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish.The dishes are therefore hot.

6. **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.
Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, even though they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.

7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
- Do not store flammable materials in the oven
- Remove wire twist ties from paper or plastic bags
- Do not use your microwave oven to dry newspapers
- If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply

8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
- **ALWAYS** allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
- Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
- Take care when handling the container after heating. You may burn yourself, if the container is too hot.
- A risk of delayed eruptive boiling exists.
- To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.
- In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
  * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
  * Cover with a clean, dry dressing.
  * Do not apply any creams, oils or lotions.
- **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
- **ALWAYS** check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
- **NEVER** heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

9. Be careful not to damage the power cable.
- Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.
Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

11. Keep the inside of the oven clean.
Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

12. You may notice a "Clicking" sound during operation(especially when the oven is defrosting).
Reason: This sound is normal when the electrical power output is changing.

13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automati-cally for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

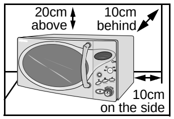
IMPORTANT

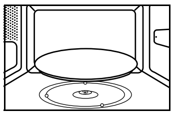
Young children should **NEVER** be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

GB

Installing Your Microwave Oven

Place the oven on a flat, level surface that is strong enough to safely bear the weight of the oven.





1. When you install your oven, Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind, and on the sides of the oven, at least 20 cm (8 inches) of space above the oven.
2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.
3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☞ **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.

☞ For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Contact your local dealer to have it replaced. The power cable of ISRAEL is PENCON(ZD16A), S/AFRICA APEX LEADS SA16 and NIGERIA, GHANA, KENYA and U.A.E is PENCON(UD13A1).

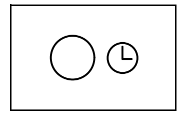
☞ **Do not** install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

Setting the Time

Your microwave oven has an inbuilt clock. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

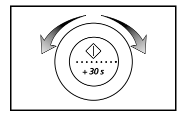
- ***When you first install your microwave oven***
- ***After a power failure***

✉ Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer or winter time.

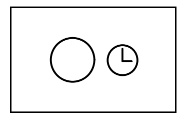


1.

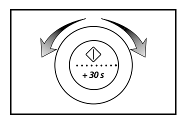
To display the time in the...	Then press the button...
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



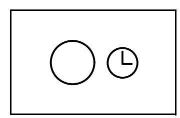
2. Turn the **dial knob** to set the hour.



3. Press the button.



4. Turn the **dial knob** to set the minute.



5. Press the button.

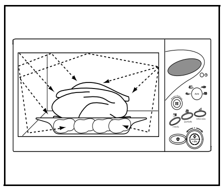
How a Microwave Oven Works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour of the food.

You can use your microwave oven to:

- ***Auto Power Defrost***
- ***Instant Reheat***
- ***Auto Cook/Reheat***
- ***Cook***

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

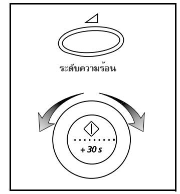
☞ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

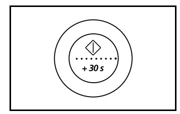
Checking that Your Oven is Operating Correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

First, place a bowl of water on the turntable.



1. Press the ◿ button and set the time to 4-5 minutes by turning the **dial knob** as required.



2. Press the ⟐ button.
   Result : The oven heats the water for 4 to 5 minutes. The water should then be boiling.

✉ The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

- This is normal.
  - Condensation inside the oven.
  - Air flow around the door and outer casing.
  - Light reflection around the door and outer casing.
  - Steam escaping from around the door or vents.
- The oven does not start when you press the ◇ button.
  - Is the door completely closed?
- The food is not cooked at all
  - Have you set the timer correctly and/or pressed the ◇ button?
  - Is the door closed?
  - Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?
- The food is either overcooked or undercooked
  - Was the appropriate cooking length set for the type of food?
  - Was an appropriate power level chosen?
- Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
  - Have you used a dish with metal trimmings?
  - Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
  - Is aluminium foil too close to the inside walls?
- The oven causes interference with radios or televisions
  - Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
  - If interference is detected by the oven’s microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

✉ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

Cooking / Reheating

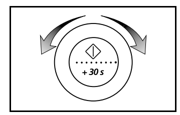
The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

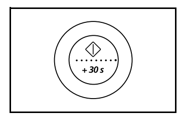
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.



1. Press the ◺ button.
Result : The 850W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the ◺ button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.



2. Set the cooking time by turning the **dial knob** as required.



3. Press the ◇ button.
Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.
Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.

☛ **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

✉ If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power(850W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Power Levels

You can choose from among the power levels below.

Power Level	Output
HIGH	850 W
MEDIUM HIGH	600 W
MEDIUM	450 W
MEDIUM LOW	300 W
DEFROST	180 W
LOW / KEEP WARM	100 W

- If you select the higher power level, the cooking time must be decreased.
- If you select the lower power level, the cooking time must be increased.

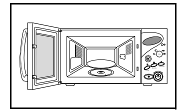
If you want to add the cooking time by turning dial knob.

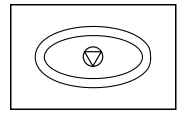
Time	Increasing Time
Up to 1 min	5 sec. unit
1 - 3 min	10 sec. unit
3 - 10 min	30 sec. unit
10 - 20 min	1 min unit
20 - 40 min	2 min unit
40 - 99 min	5 min unit

Stopping the Cooking

GB

You can stop cooking at any time to check the food.





1. To stop temporarily;
Open the door.
Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press (Start) again.

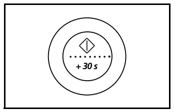
2. To stop Completely:
Press the (Cancel) button.
Result : The cooking stops.
If you wish to cancel the cooking setting, press the Cancel( ) button again.

☛ You can cancel any setting before you start cooking by simply pressing **Cancel**( ).

Adjusting the Cooking Time

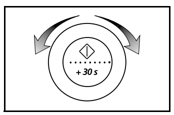
GB

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.



Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

✉ You can only adjust the time during cooking when the Microwave or Auto Reheat/Cook modes are selected.

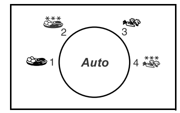


During the cooking, to increase or decrease the cooking time of your food, turn the **dial knob** right or left.

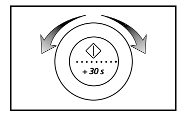
Using the Auto Reheat/Cook Feature

The Auto Reheat/Cook feature has four pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the dial knob.

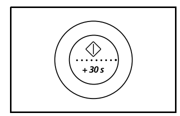
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat/Cook**(**Auto**) button once or more times.



2. Select the size of the serving by turning the **dial knob**. (Refer to the table on the next page.)



3. Press the ◇ button

Result : Cooking starts. When it has finished:
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minutes)
3) The current time is displayed again.

✉ Use only recipients that are microwave-safe.

Auto Reheat/Cook Settings

The following table presents the various Auto Reheat & Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Button	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
1	**Ready Meal** (Chilled)	300-350 g 400-450 g	3 mins	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dishes like potatoes, rice or pasta).
2	**Ready Meal** (frozen)	300 - 350 g 400 - 450 g	4 mins	Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
3	**Fresh Vegetables**	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	3 mins	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 100-250 g, add 45 ml (3-4 tablespoons) for 300-550 g. Stir after cooking.
4	**Frozen Vegetables**	100 - 150 g 200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	3-4 mins	Weigh the frozen vegetables (-18°C) and put them in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. When cooking 100-350 g add 15 ml (1 tablespoon) water for 400-550 g add 30 ml (2 tablespoons). Stir after cooking and during standing time. This programme is suitable for peas, sweet corn, broccoli, cauliflower and mixed vegetables such as peas, carrots and cauliflower.

Using the Instant Reheat Feature

GB

With the Instant Reheat feature, the cooking time is set automatically and you do not have to press the Start button. You can adjust the number of servings by pressing the appropriate Instant Reheat button the required number of times.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



Press the **Instant Reheat**( ) button which you want the required number of times

Result : Cooking starts after about two seconds. When it has finished:
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute)
3) The current time is displayed again.

Example: Press the **Instant Reheat**( ) button one times to reheat one cups of coffee.
Refer to the table on the next page.

Use only recipients that are microwave-safe.

GB

Instant Reheat Settings

The following table presents the standing time, quantitles, and appropriate recom-mendations for the Instant Reheat Programme.

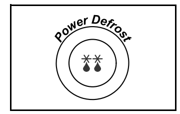
Button	Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
☕	**Drinks** (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 mins	Pour into a ceramic and reheat uncovered. Place cup (150 ml) or mug (250 ml) in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.

Using the Auto Power Defrost Feature

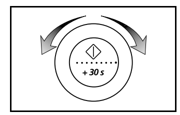
The Auto Power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry or fish. The defrost time and power level are set automatically.

Use only dishes that are microwave-safe.

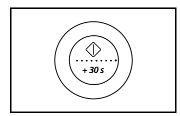
First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **Power Defrost**( ) button.
   Result : The following indication is displayed:



2. Select the food weight by turning the **dial knob**.
   It is possible to set up to a maximum of 1500g.



3. Press ◇ button.
   Result :
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.
   - Press ◇ button again to finish defrosting

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180W. Refer to the section entitled “ Cooking/Reheating” on page 8 for further details.

Auto Power Defrost Settings

Remove all kinds of packaging material before defrosting.

Place the frozen foods on a turntable.

Turn the food over when the oven beeps.

Keep the corresponding standing time after Auto Power Defrosting has finished.

Food	*Portion*	*Standing Time*	*Recommendation*
Meat Poultry Fish	200-1500g 200-1500g 200-1500g	20-60min. 20-60min. 20-50min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the food over when the oven beeps.

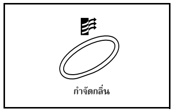
✉ Select the defrosting fuction with a power level of 180W if you want to defrost food manually. For further details on Manual defrosting and defrosting time, refer to the page 20.

Using the Deodorization Feature

GB

Use this feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.

First clean the oven interior.



Press the **Deodorization**( ) button after you have finished cleaning. you will hear four beeps.

✉ The deodorization time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **+30s** button is pressed.

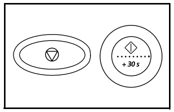
✉ You can also adjust deodorization time by turning the dial knob right or left.

✉ The maximum deodorization time is 15 minutes.

GB

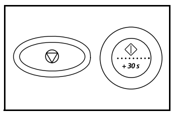
Switching the Beeper Off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the and buttons at the same time.
Result :
- The following indication is displayed.

  OFF
- The oven will not beep each time you press a button.



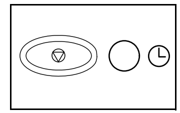
2. To switch the beeper back on, press the and buttons again at the same time.
Result :
- The following indication is displayed.

  On
- The oven operates with the beeper on again.

Safety-Locking Your Microwave Oven

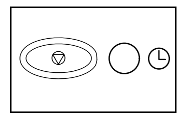
Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.



1. Press the and buttons at the same time.
Result :
- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows "L".

  L



2. To unlock the oven, press the and buttons again at the same time.
Result : The oven can be used normally.

GB

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

GB

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process.
Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.
.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	150g	600W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Broccoli	300g	600W	8½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Peas	300g	600W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	600W	9-10	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/ peas/corn)	300g	600W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	600W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

GB

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (850 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g	850W	16½-17½	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g	850W	21½-22½	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice	250g	600W	21½-22½	10	Add 600 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g	850W	17½-18½	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g	850W	18½-19½	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250g	850W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

GB

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 850 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart..

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK:
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:
Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

GB

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	600W	20-30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	600W	10-20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	300W	30-40 sec. 50 sec-1min	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 2 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	850W	1-1½ 1½-2	1-2	Pour into a ceramic and reheat uncovered. Place cup (150 ml) or mug (250 ml) in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
Soup (chilled)	250g 450g	850W	2½-3 3½-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	600W	5½-6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	600W	4½-5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	600W	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g 450g	600W	5½-6½ 6½-7½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

GB

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time.
This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250 g 500 g	5½ - 6½ 13 - 14	10 - 20	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	6½ - 7½		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2pcs)	13½ - 14½	15 - 40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time
Whole chicken	950 g	26 - 28		
Fish				
Fish fillets	200 g (2pcs) 400 g (4pcs)	6 - 7 12 - 13	5 - 20	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	5½ - 6½	5 - 10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2pcs 4pcs	1½ - 2 3 - 3½	5 - 10	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250 g	4 - 4½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	9 - 11		

Cooking Guide(continued)

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 850 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTNG CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 ½ to 4 ½ minutes using 850 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 850 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 ½ to 7 ½ minutes using 850 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3 ½ to 4 ½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

GB

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Turntable and Roller rings***

☞ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

☞ **DO NOT** spill water in the vents. NEVER use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

GB

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should perform repair

☛ NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

✉ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
- **Reason**: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

✉ This microwave oven is not intended for commercial use.

Technical Specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	**M1877N**
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave	 1250 W
Output power	100 W / 850 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 397 mm 330 x 211 x 329 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 13.5 kg approx

SAMSUNG
ELECTRONICS